****

**المملكة الاردنية الهاشمية.**

**المؤسسة العامة للغذاء والدواء.**

**مديرية الغذاء**

****

تقرير كشف ميداني على "معمل انتاج الالبان"

حول تأهيل المعامل التقليدية لبرنامج الجودة ( haccp)

|  |  |
| --- | --- |
| المحتويات | |
| المقدمة: |  |
| * فريق الكشف الميداني. * المجال. * مصطلحات وتعريفات |  |
|  |  |
| * المعامل التقليدية التي تم زيارتها " معامل انتاج الالبان تقليدي " من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء وبالتعاون مع برنامج ERASMUS   البادية الجنوبية ( الكرك )   * + جمعية ادر الخيرية ( 09/03/2019)كشف ميداني على معمل البان تقليدي.   + جمعية المشيرفة الخيرية (09/03/2019)كشف ميداني على معمل البان تقليدي. |  |
|  |
|  |  |
| **التوصيات:**   * معمل **البان ادر** مستوفي للاشتراطات الصحية العامة للمعامل الغذائية. * معمل **البان المشيرفة** غير مشتوفي للاشتراطات الصحية العامة للمعامل الغذائية. |  |

**المقدمة :**

تعتبر المؤسسة العامة للغذاء والدواء ممثلة بمديرية الغذاء ومديرية شؤون المناطق بفروعها الجهة الوحيدة المختصة بالرقابة على الغذاء المحلي والمستورد في جميع مراحل تداوله , للتأكد من استيفائه لمتطلبات جودة وسلامة الغذاء في المملكة وفقا لأحكام قانون الغذاء رقم 30 لسنة 2015.

والهدف الرئيس والاساسي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء هو التحقق من ان الغذاء المنتج وفي جميع مراحله مطابق لأعلى المعايير الممكنة لسلامة وجودة الغذاء, وضمان مطابقة الاغذية للقواعد الفنية المعتمدة والشروط الصحية الخاصة بممارسات التداول الخاصة.

كما تقوم المؤسسة بالتعاون مع بعض الجهات الرسمية وغير الرسمية في عمليات الرقابة على الغذاء من خلال مذكرات تفاهم . ومنها ما تم العمل به مع برنامج **ERASMUS** بدعم من الاتحاد الاوربي يهدف الى المساعدة في الظروف المعيشية الصعبة لاصحاب قطاع معامل الالبان التقليدية في المناطق البادية الاردنية.

**فريق الكشف الميداني:**

* م. سمير ابو علي : رئيس قسم الغذاء المتداول
* د. معاذ منصور : رئيس شعبة المصانع والمعامل الغذائية
* م. سامر القرالة : جامعة مؤتة

**المجال:**

* الكشف على معامل انتاج الالبان التقليدية المستهدفة من قبل برنامج دعم **ERASMUS** , وذلك لمعاينة مدى تحقق الاشتراطات القياسية وممارسة التصنيع الجيد في المعامل الخاصة بصناعة الالبان في البادية الاردنية.
* ومعاينة مدى احتياجاتها من التطوير حسب المواصفات المتبعة والشروط الصحية المطلوبة في تلك المعامل التقليدية من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

**تعريفات:**

* **المؤسسة** : المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
* **برنامج** **ERASMUS**  : برنامج ممول من الاتحاد الاوربي يقدم من خلاله دعما ماليا متنوعا ومنه دعم لمعامل البان تقليدية تم استهدافها ضمن البرنامج ، مما ينعكس بالمساعدة على رفع المستوى المعيشي وتعزيز مصادر الدخل للقطاع الغذائي في الاردن.
* **معمل الالبان التقليدي**: يقوم بتصنيع الحليب والالبان بالطرق التقليدية باستخدام معدات بسيطة وطاقتها الاستيعابية لا تتجاوز نصف طن حليب يوميا.
* **خط الانتاج** : مجموعة من العمليات المتسلسلة في المنشاة الغذائية يتم بموجبها وضع المواد عبر عملية تصنيع لإنتاج منتج نهائي مناسب للاستهلاك , او المكونات التي يتم تجميعها لإنتاج مادة تامة الصنع.
* **ممارسات التصنيع الجيد**: العمليات المتعلقة بالصناعة الغذائية الضرورية لإنتاج غذاء سليم ذي نوعية جيدة يتفق مع تدابير الصحة والتشريعات ذات العلاقة.

**تقرير كشف ميداني (1)**

**واقع حال معمل البان تقليدي ( البادية الجنوبية )**

إسم المنشاة : **جمعية البان ادر الخيرية**

نوع العمل: معمل البان تقليدي.

الموقع : الكرك /البادية الجنوبية.

اليوم : السبت ،الموافق 2019.03.09 م تبين لنا ساعة الكشف الميداني على المنشاة التي تنتج الغذاء (**معمل البان تقليدي**). وتمشيا مع اهداف المؤسسة العامة للغذاء والدواء في ضمان جودة وسلامة الاغذية في المنشاة الغذائية , بهدف حماية صحة المواطن من الامراض المنقولة بالغذاء ، تبين لنا استيفاء الاشتراطات العامة للمعامل الغذائية ساعة الكشف الميداني معززا بالصور وواقع الحال باستيفاء الاشتراطات العامة.

* **الشروط العامة:**

1. **الموقع:**

- يخلو من الروائح غير المرغوب فيها ( دخان او ملوثات)

- موافق عليه من من الجهات المانحة للترخيص.

1. **البناء:**

* التصميم للبناء يمكن تنظيفه بكفاءة وسهولة ويمكن المحافظة عليه في حالة جيدة صالحة باستمرار ومزود بوسائل حمايته من دخول القوارض والحشرات ومن تواجد ملجأ لها.
* مزود بالانارة والتهوية الطيعية والصناعية
* مزود بكميات كافية من الماء الصالح للشرب باستمرار
* مزود بوسائل تصريف الفضلات بطرق صحية

1. **التهوية:**

* التهوية كافية في جميع الغرف والصالات لحفظ الغرف باردة ولازالو اي ابخرة او بخار ماء صالات التصنيع ومنع تواجد العفونة الظاهرة والروائح غير المرغوبة او الابخرة المتكثفة وباتجاه جريان الهواء من المواقع المتسخة الى المواقع النظيفة.

1. **الصالات:**

* الصالات منفصلة الخاصة بالمواد الاولية
* صالات منفصلة لعمليات الانتاج

1. **الارضية:**

* الارضية مستوية لا يتخللها الماء خالية من الشقوق والفراغات المفتوحة وسهلة التنظيف
* الارضيات تنحدر نحو المناهل بميلان
* الارضيات مصنعة من مواد لا تتاثر بالاحماض وفاتحة اللون.

1. **الجدران:**

* من البلاط الصيني الفاتح اللون ، خالي من الشقوق وغير ماص للماء وسهل التنظيف
* مدهون باللون الزيتي الفاتح
* ناعمة الملمس سهلة التنظيف

1. **السقف:**

* سهل التنظيف ولونه فاتح
* دهان فاتح اللون

1. **الشبابيك:**

* موقعهم يسهل تنظيفهم باستمرار من الداخل والخارج
* والعتبات تميل بزاوية وتمنه استعمالها كارفف
* ومزودة بسلك منخلي مانع لدخول الحشرات والقوارض

1. **الانارة:**

* مزودة كل غرفة وصالة بانارة صناعية( فلورسنت) كافية من اجل الاستعمال
* مزودة وحدات الانارة باغطية واقية
* متوفرة بشكل كاف تسمح باجراءات التفتيش ولا توجد اي زاوية او ممر مظلم

1. **الماء:**

* توفر مصدر مياه صالح للشرب ومطابق للقاعدة الفنية الاردنية الخاصة بمياه الشرب.
* توفر ماء ساخن وبارد بكميات كافية
* توفر خزان ماء اضافي للطوارىء

1. **الالات والادوات:**

* مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ
* غير مولدة للطعم والرائحة وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة
* الالات الثابتة يسمح بالوصول اليها لتنظيفها باستمرار.

1. **احواض التنظيف:**

* توفر احواض للتنظيف واحواض غسيل باعداد كافية ( مجلى) من مواد مقاومة للصدأ و سهل التنظيف
* توفر فاصل مادي عن بقية مراحل الاعداد والتحضير.

1. **تصريف الفضلات:**

* يتم تصريف الفضلات السائلة بربطها بالمجاري العامة
* يتم تصريف الفضلات الصلبة بواسطة اكياس القمامة موضوعة في اوعية بلاستيكية مناسبة وتحفظ بحاويات محمة الاغلاق.

1. **المياه العادمة:**

* تم فصل شبكة المياه الصناعية عن شبكة المياه العادمة الادمية تماما.
* يتم تجميع المياه في حفرة اسمنتية مصمته ونضحعا باستمرار بواسطة الصهاريج.

واقع حال ( بالصور ) معمل البان ادر

واستيفاءه للاشتراطات العامة للمعامل الغذائية التقليدية

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**بيان واقع حال مدى توفر الاشتراطات الصحية العامة لمعمل البان تقليدي ( قائمة تفقدية )**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **الاشتراطات العامة** | **مدى توفر الاشتراطات** | | |
| **مطابق** | **غير مطابق** | **وصف حالة عدم المطابقة** |
| 1 | **الموقع** | √ |  |  |
|  | **البناء** | √ |  |  |
| 2 | **التهوية** | √ |  |  |
| 3 | **الصالات** | √ |  |  |
| 4 | **الارضية** | √ |  |  |
| 5 | **الجدران** | √ |  |  |
| 6 | **السقف** | √ |  |  |
| 7 | **الشبابيك** | √ |  |  |
| 8 | **الانارة** | √ |  |  |
| 9 | **الماء** | √ |  |  |
| 10 | **الالات والادوات** | √ |  |  |
| 11 | **احواض التنظيف** | √ |  |  |
| 12 | **تصريف الفضلات** | √ |  |  |
| 13 | **المياه العادمة** | √ |  |  |

**√ مطابق**

**ₓ غير مطابق**

**تقرير كشف ميداني (2)**

**واقع حال معمل البان تقليدي ( البادية الجنوبية )**

إسم المنشاة : **جمعية المشيرفه**

نوع العمل: معمل البان تقليدي.

الموقع : الكرك /البادية الجنوبية.

اليوم : السبت الموافق 2019.03.09 م تبين لنا ساعة الكشف الميداني على المنشاة التي تنتج الغذاء (**معمل البان تقليدي**). وتمشيا مع اهداف المؤسسة العامة للغذاء والدواء في ضمان جودة وسلامة الاغذية في المنشاة الغذائية , بهدف حماية صحة المواطن من الامراض المنقولة بالغذاء ، تبين لنا الاتي

1. **الموقع:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه**

- يخلو من الروائح غير المرغوب فيها ( دخان او ملوثات)

- موافق عليه من من الجهات المانحة للترخيص.

1. **البناء:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه**

* التصميم للبناء يمكن تنظيفه بكفاءة وسهولة ويمكن المحافظة عليه في حالة جيدة صالحة باستمرار ومزود بوسائل حمايته من دخول القوارض والحشرات ومن تواجد ملجأ لها.
* مزود بالانارة والتهوية الطيعية والصناعية
* مزود بكميات كافية من الماء الصالح للشرب باستمرار
* مزود بوسائل تصريف الفضلات بطرق صحية

1. **التهوية:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه**

* التهوية كافية في جميع الغرف والصالات لحفظ الغرف باردة ولازالو اي ابخرة او بخار ماء صالات التصنيع ومنع تواجد العفونة الظاهرة والروائح غير المرغوبة او الابخرة المتكثفة وباتجاه جريان الهواء من المواقع المتسخة الى المواقع النظيفة.

1. **الصالات:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* الصالات منفصلة الخاصة بالمواد الاولية
* صالات منفصلة لعمليات الانتاج

1. **الارضية:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* الارضية مستوية لا يتخللها الماء خالية من الشقوق والفراغات المفتوحة وسهلة التنظيف
* الارضيات تنحدر نحو المناهل بميلان
* الارضيات مصنعة من مواد لا تتاثر بالاحماض وفاتحة اللون.

1. **الجدران:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* من البلاط الصيني الفاتح اللون ، خالي من الشقوق وغير ماص للماء وسهل التنظيف
* مدهون باللون الزيتي الفاتح
* ناعمة الملمس سهلة التنظيف

1. **السقف:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* سهل التنظيف ولونه فاتح
* دهان فاتح اللون

1. **الشبابيك:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* موقعهم يسهل تنظيفهم باستمرار من الداخل والخارج
* والعتبات تميل بزاوية وتمنه استعمالها كارفف
* ومزودة بسلك منخلي مانع لدخول الحشرات والقوارض

1. **الانارة:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* مزودة كل غرفة وصالة بانارة صناعية( فلورسنت) كافية من اجل الاستعمال
* مزودة وحدات الانارة باغطية واقية
* متوفرة بشكل كاف تسمح باجراءات التفتيش ولا توجد اي زاوية او ممر مظلم

1. **الماء:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* توفر مصدر مياه صالح للشرب ومطابق للقاعدة الفنية الاردنية الخاصة بمياه الشرب.
* توفر ماء ساخن وبارد بكميات كافية
* توفر خزان ماء اضافي للطوارىء

1. **الالات والادوات:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ
* غير مولدة للطعم والرائحة وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المتكررة
* الالات الثابتة يسمح بالوصول اليها لتنظيفها باستمرار.

1. **احواض التنظيف:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* توفر احواض للتنظيف واحواض غسيل باعداد كافية ( مجلى) من مواد مقاومة للصدأ و سهل التنظيف
* توفر فاصل مادي عن بقية مراحل الاعداد والتحضير.

1. **تصريف الفضلات:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* يتم تصريف الفضلات السائلة بربطها بالمجاري العامة
* يتم تصريف الفضلات الصلبة بواسطة اكياس القمامة موضوعة في اوعية بلاستيكية مناسبة وتحفظ بحاويات محمة الاغلاق.

1. **المياه العادمة:**

**عدم تحقق المتطلبات ادناه:**

* تم فصل شبكة المياه الصناعية عن شبكة المياه العادمة الادمية تماما.
* يتم تجميع المياه في حفرة اسمنتية مصمته ونضحعا باستمرار بواسطة الصهاريج.

واقع حال ( بالصور ) معمل البان المشيرفه

ومدى تحقق الاشتراطات العامة للمعامل الغذائية التقليدية

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**بيان واقع حال مدى توفر الاشتراطات الصحية العامة لمعمل البان تقليدي ( قائمة تفقدية )**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **الرقم** | **الاشتراطات العامة** | **مدى توفر الاشتراطات** | | |
| **مطابق** | **غير مطابق** | **وصف حالة عدم المطابقة** |
| 1 | **الموقع** |  | **ₓ** | عدم تحقق الاشتراطات الصحية العامة للمعامل الالبان التقليدية |
|  | **البناء** |  | **ₓ** |
| 2 | **التهوية** |  | **ₓ** |
| 3 | **الصالات** |  | **ₓ** |
| 4 | **الارضية** |  | **ₓ** |
| 5 | **الجدران** |  | **ₓ** |
| 6 | **السقف** |  | **ₓ** |
| 7 | **الشبابيك** |  | **ₓ** |
| 8 | **الانارة** |  | **ₓ** |
| 9 | **الماء** |  | **ₓ** |
| 10 | **الالات والادوات** |  | **ₓ** |
| 11 | **احواض التنظيف** |  | **ₓ** |
| 12 | **تصريف الفضلات** |  | **ₓ** |
| 13 | **المياه العادمة** |  | **ₓ** |

**√ مطابق**

**ₓ غير مطابق**

**التوصيات :**

**بناء على نتائج الزيارات الميدانية لمعمل البان تقليدي ( عدد 2) توصي بالاتي :**

* جمعية البان ادر : مستوفي للاشتراطات الصحية والقياسية.
* جمعية المشيرفة : غير مستوفي للاشتراطات الخاصة بالمعامل التقليدية وتم الطلب من اصحاب العلاقة بتوفير الاشتراطات الصحية والقياسية والمتابعة لحين استكمال تعديل ظروف ممارسة التصنيع الجيد.